

SAN DOMINGO BARAHONA AAA

Nanni

Kavo Barahona AAA gojijo v regiji Barahona, ki je del karibskega otočja. Trojni AAA je oznaka za najvišjo kakovost omenjene kave.



POREKLO

Država	Dominikanska republika
Regija	Barahona
Nadmorska višina	600 - 1100m
Topografija	Gričevnati predeli
Tip zemlje	Ferazoli (starejše rdečkaste prsti, bogate z minerali)
Temperatura	22° do 30° C
Vlažnost	78%
Posebosti	Skrb za organsko in trajnosnto pridelavo



KAVA

Botanična vrsta	Arabica
Botanična sorta	85% Typica, 15% Caturra
Način gojenja	V senci dreves
Način obiranja	Ročno
Čas obiranja	Avgust - Februar
Način luščenja	Mokri način



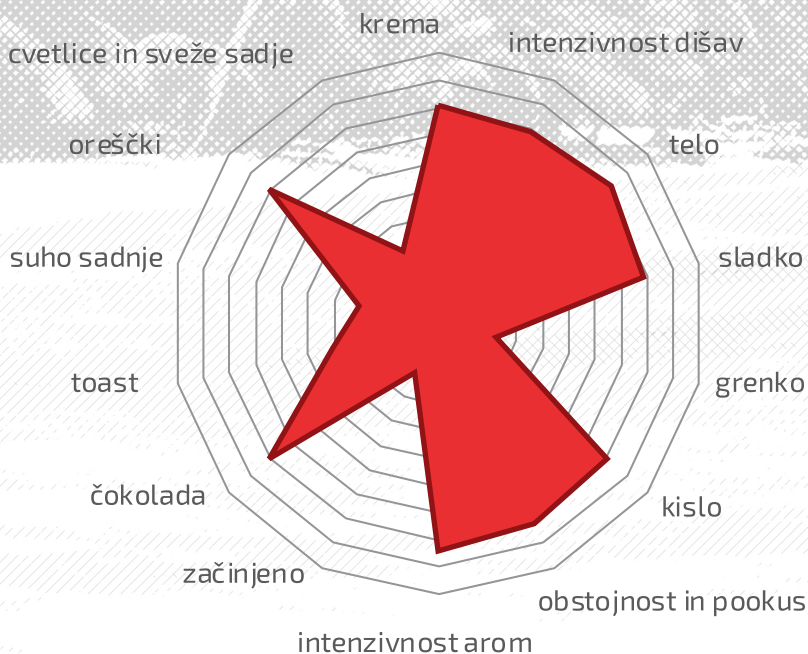
PRAŽENJE in PRIPRAVA MEŠANIC

Barva	Srednje svetlo pražena.
Mešanice	Odlično dopolnjuje močnejše karakteristike s svojo sladkobo mlečne čokolade.



KARAKTERISTIKE V SKODELCI

Opombe	Kava s polnim telesom, intenzivno aromo in nizko kislino. V okusu se skrivajo sledovi orehov in mandelnov ter ščepec tobaka v pookusu. Kava za trenutke, ko si zaželimo popolni cappuccino z bogato aromo.
---------------	--



- SADNI
- CVETLIČNI
- ZAČINJEN
- VANILIJA
- OREH
- KAKAV
- ČOKOLADA
- MANDELJ
- LEŠNIK
- ŽITARICE
- TOBAK

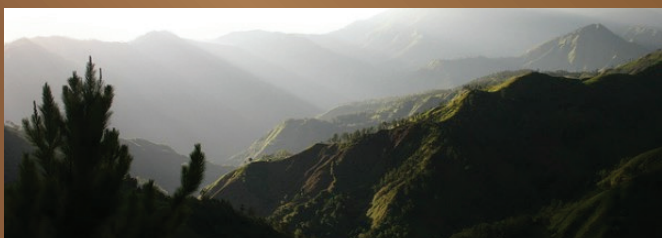




i POT ZELENE KAVE V EVROPO

Zelena kava v Evropo prispe po morju. V večini za tovorjenje in skladiščenje surove kave uporabljajo 60kg juta vreče, ki jih za pot po morju naložijo v ladijske kontejnarje. Evropske luke z največ pretovora so: Belgija - Antwerpen (povprečna zaloga 5 mio vreč), Nemčija - Hamburg (2 mio vreč), Bremen (1,5 mio vreč), Italija Genova (1,5 mio vreč) in Trst (0,8 mio vreč). V Evropo uvozimo kar 30% kave iz Brazilije ter skoraj 25 % iz Vietnama. Delež uvoza iz držav, ki so poznane kot najboljše pridelovalke kave v Evropo je izredno majhen in je nekje med 0,7% do 3% na državo. Največji poskok v uvozu kave pa ima Kitajska, ta glede na leto 2011 beleži kar 300% rast uvoza surove kave v EU.

Kmetije so običajno majhne, v povprečju merijo velikosti manj kot tri hektarje. Veliko proizvedene kave v Dominikanski republiki je organske, čeprav številne kmetije niso uradno certificirane. Večina kave zraste v senci pod krošnjami borovcev, makadamije in dreves guave.



Dominikanska kava je nacionalna brezalkoholna pijača, pijejo jo vsi. Zavrtni ponujeno kavo, je do gostitelja izredno nespoštljivo. V najrevnejših družinah je to pogosto vse, kar vam gostitelj lahko ponudi in predstavlja pomembno točko njegovega ponosa.



Dominikanska republika proizvaja med 350,000-500,000 vreč kave na leto. Kava, ki jo proizvajajo je vrste Arabica, poznavalci jo ocenjujejo kot superior kvaliteto. Manj kot 20% od proizvedene kave je izvožene. To je posledica domače potrošnje kave, ki je v državi zelo visoka. Začetek kulture pitja kave v Dominikanski republiki sega več kot dve stoletji nazaj in je v državi trdno zasidrana.



Kmetije s plantažami kav so razpršene po šestih regijah v državi: Juncalito, Azua, Cibao, Bani, Ocoa, in Barahona. Iz zadnjih štirih naštetih regij prihajajo tudi najboljše kave v državi. Za kave iz regije Barahona celo pravijo, da so po kakovosti in značilnostih blizu Jamajški kavi in kavam iz Puerto Rica, ki slovijo kot najboljše na svetu.